

Veršovaná

kuchařka

Karlínské gymnázium



3. B

Obsah

BÁBOVKA	4
BALKÁNSKÝ SÝR	5
BROKOLICOVÁ RÝŽE	6
ČAJ, ANEB JAK SE ZBAVIT NEZVANÉ NÁVŠTĚVY	7
ČESNĚČKA S PŘEKVAPENÍM	8
KAKAOVÝ DORT	9
KOKOSOVÝ SALÁMEK	10
KUŘECÍ ÚLET	11
MÍCHANÁ VAJÍČKA	12
MIETÉ MASO S PÓRKEM	13
DĚLENÍ MASA	14
PALAČINKY	15
PEČENÁ KŘIDÉLKA NA MEDU	16
PIŠKOTOVÝ DORT	17
ŘÍZKY	18
TVAROHÁČEK K ODPOLEDNÍ KÁVIČCE	19
SEN O ŘÍZKU	20
VAJEČNÁ OMELETA	21

*Nezáleží na tom, jak
se vaří, ale s jakou
láskou se to dává
dohromady.*



Hašek Jaroslav

BÁBOVKA

(Veronika Vanišová)

Dvě slepičí vejčka
rozklepni si do mlíčka.
Něco cukru krupice,
pochutnáš si velice.

Napůl hrubou mouku přidat musíš,
jinak jídlo dobré ani neokusíš.

Prášek, který kypří,
do pečiva patří.
Olej ten tam přiléváš,
nakonec to promícháš.

Formu řádně vymazej
a moukou ji vysypej.

Do půlky těsta přijde kakao,
to aby ti to dobře chutnalo.
Světlé, tmavé navrstvíš pak do formy,
kterou strčíš do trouby.

Když se na to podíváš,
vůni krásnou začicháš.
Vychladnout to chvíli nech,
než se mlsně olízneš.

Rozkrájíš a na talíř dáš,
pak si na tom pochutnáš.



BALKÁNSKÝ SÝR

(Kristýna Doležalová)

Když se večer hlásí hlad,
je pravý čas na salát.
Vezmi k ruce misku, nůž,
začít vařit můžeš už.

Papriku nakrájej,
okurku nezapomeň,
k tomu ještě rajčátko,
hotovo je zakrátko.

Přidej tam i cibuli,
ať tě břicho zabolí.
Vysyp všechno do mísy,
tam už se to promísí.

Špetku soli, ba i pepře,
olej nalij do toho,
samozřejmě olivový,
brzy bude hotovo.

Pak to zalij jogurtem,
to si můžeš dopřát.
A já můžu jedinež
dobrou chuť ti popřát.

BROKOLICOVÁ RÝŽE

(Tereza Polcarová)

Příkazy mé posloucháme
Zdravé jídlo si uděláme

Studenou vodu do hrnce dáme
Na rozpálenou plotnu pokládáme

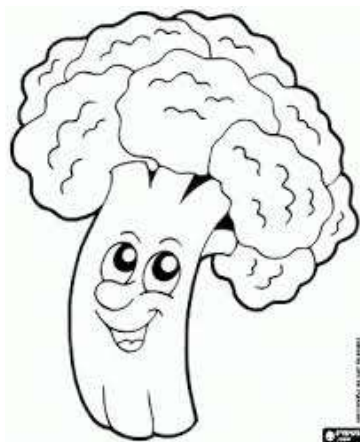
Brokolici nakrájíme na kousíčky
Velikosti malinkaté rýžičky

Do vody teplé vhodíme
Hlavně se neopaříme

Vařit necháme chvíličku
Tu brokolicovou rýžičku

Podle chuti osolíme
A s máslem smícháme

Na talíři podáváme



ČAJ, ANEB JAK SE ZBAVIT NEZVANÉ NÁVŠTĚVY

(Evženie Karovina)

Kdo to zvoní znenadání?
Bez ohlášky, bez pozvání
návštěva do domu přišla
co ji říct, aby zas pryč šla?

Návštěva ta nezvaná
však ke stolu usedá.
Co ji dát, co ji nabídnout?
Do koláče dát ji rýpnout?

Jak tu návštěvu otravnou
donutit odsud vypadnout?
Už to mám! Víím, co ji dám!
K pití jí čaj nachystám.

Nejdřív vodu zahřejeme,
octa trochu nalejeme
zamícháme, sůl přidáme
dochutíme, podáváme.

Hosté vás hned potěší
od stolu se odlepí
čaje se zaleknou
za dveří ven vylétnou.

Váhají-li však s odchodem
překvapte je hlavním chodem
Pukavce a rybí plíce!



ČESNĚČKA S PŘEKVAPENÍM

(Áňa Velímková)

Chceš-li stále zdravý býti,
musíš česnek často jísti.
Do vývaru jich pět dej.
Že nechutná? Neremcej!

Brambor pár si oloupej,
v polévce jim bude hej!
Že prý chutí málo je,
polévka koření potřebuje!

Na co čekáš?
Melu, melu!
Co povídáš?
Jistě! Také trochu vitriolu!

Jedem tam nic nezkazíš,
naopak si polepšíš!
Úsměv příjemný pak nahod',
svou porcičku rovnou vyhod'...



P. m.

KAKAOVÝ DORT

(Jirka Čihák)

Čtyři žloutky budou stačit,
moučkový cukr se bude tlačit.
Kakao má přeci rád,
každý dobrý kamarád.
Přidáme i piškoty,
základ každé dobroty.
Nezapomeňte na vodu,
ta nám dala přírodu.

Máslo, žloutky cukr dáš,
Vše to v hrnci promícháš.
Kakaovou polevu,
přilijeme pomalu
do dortové formy,
zrušíme reformy.

Necháme to odležet,
půl dne můžeme proležet.
Pak už jenom šlehačku
a dort půjde na dračku!



KOKOSOVÝ SALÁMEK

(Petra Válová)

Kokosové salámky
pro dcery i pro synky.
Jedno těsto nestačí,
dvě, ty už ti postačí.

1. těsto

Piškot dvacet deka rozválej,
moučkového cukru deset nasypej.
Přidej dvě vejce,
rumu tři lžíce
a tři deka kakaa.

2. těsto

Dvanáct deka kokosu –
to si dáme do nosu.
Po deseti dekagramech
másla, cukru v těstě zanech.

Posyp papír kokosem,
první těsto nanesem.
Na něj druhé natřeme,
celé to srolujeme.
Dej to chvíli vychladit,
potom dej si poradit.
Uděláš jen: Mňam, mňam, mňam!

KUŘECÍ ÚLET

(Touyana Dashidondukova)

Připrav si večerní stůl pro svoje milé hosty.
Předlož jim křehké kuře - antonymum kostí.
Potřebuješ necelých půl hodinky k přípravě,
čtyři kuřecí stehýnka a větvičku šalvěje.

Pozorně čti si postup – vinit mě pak nesmíš.
Rozehřej tuk na smažení – tohle snad umíš?
Kuře omyješ, osušíš – pozor, ale jemně!
Šalvěj lehce opláchněš – nezapomeň! - a lístky otrhej.

Opatrně uvolni kůži na stehýnkách – pomoci prstů,
Vlož pod ni lístečky šalvěje – plus štěpku solí a pepřů,
maso vrhni do rozpáleného tuku, smaž ¼ hodiny,
až bude kůže zlatá a maso propečené, stehna vyjmi.

Zbav se zbytečného tuku papírovou utěrkou.
Pak svou budoucí večeří s vůní omamnou
se zeleninovým salátem podávej raděj.
A už žádné starosti o hosty neměj!



MÍCHANÁ VAJÍČKA

(Kateřina Mořková)

Máš-li trochu času a hlad u tebe doma vládne,
žádný strach,
tohle jídlo i lecjaký nekuchtík zvládne.

Stačí tak tři vajíčka
ty, co nám dává slepička.

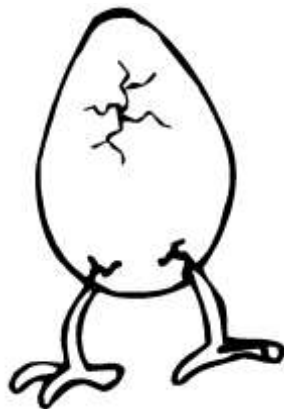
Vyklepnuté v misce je vhodné je míti,
však pozor,
žádná skořápka nesmí tam býti!

Pak už do nich jen lžičku vegety a špetku soli dáme,
nakonec to celé promícháme.

Vylijeme na rozpálenou pánvičku,
vhodné je po ruce míti vařečku.

Stačí jen pár chvil za stálého míchání
a naše vajíčka jsou k podání.

Přeji dobré chutnání,
snad vám šmakuje mé papání.



MLETÉ MASO S PÓRKEM

(Alžběta Cvrčková)

Ingredience:

Dva pórky

Čtvrt kila mletého masa

Ňam Ňam Ňam to bude krása

Soli, pepře a česneku špetku.

Ale pozor! Ať je to k snědku

Příprava:

Připrav si pánvičku

Na ní olej

A počkej si chvíličku

Pórek hezky omyj

A nakrájej

Na pánev potom dej

Míchej, míchej stále víc

Jinak nezbude ti z pórku nic

Chvíličku ho orestuj

U plotny si hezky stůj

Přidej maso z misky

Bude to lepší nežli řízky

Vařečkou rozděl ho na kousky

To jídlo bude jak polibek francouzský

Pepře špetku

Soli též

Přidej i víc

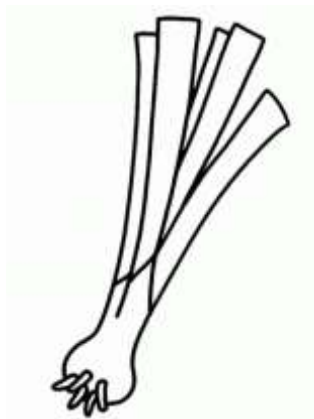
Jestli chceš

Hodně česneku ještě dej

Ale potom se už nelíbej

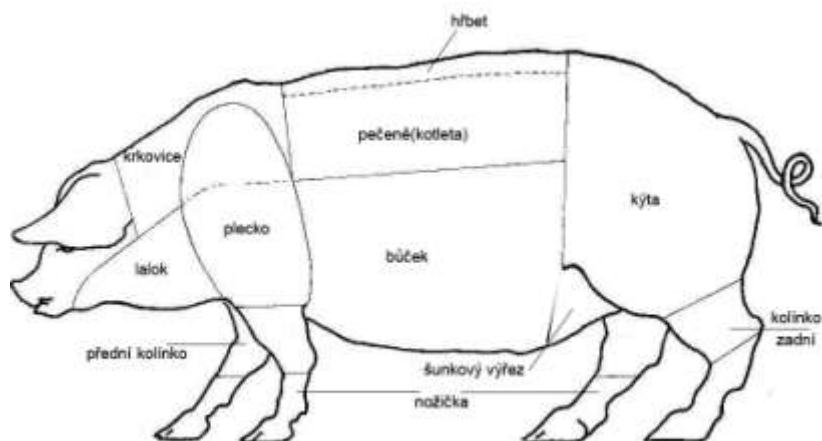
Ještě párkrát vařečkou prohrábni

A pak pořádně se nablábni.

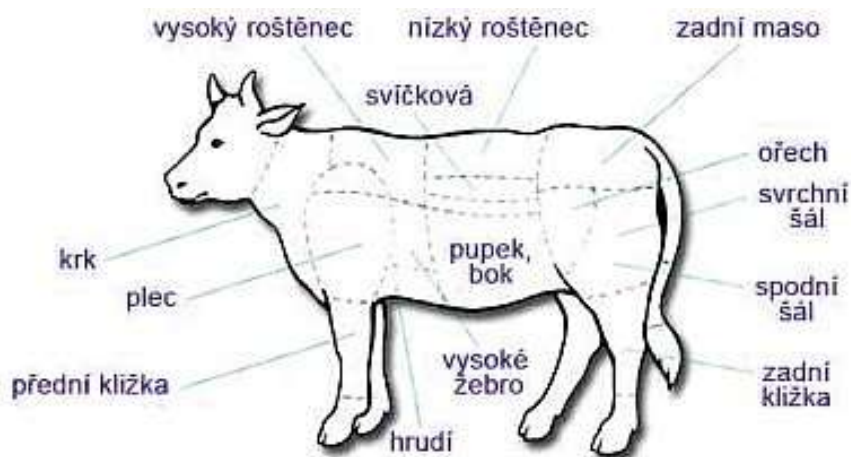


DĚLENÍ MASA:

Prasátko:



Kravička:



PALAČINKY

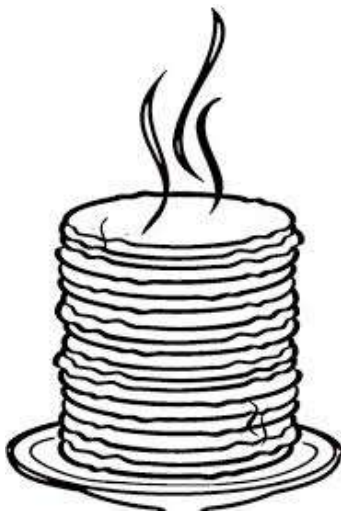
(Kristýna Baldová)

Kašleme na pojídání tyčinek,
pusťme se do tvoření palačinek!
Do mléka mouku dáme,
všechno to pak zamícháme.

Vejce do toho dej
a opět to promíchej.
Na pánvičku máslo nalož,
na prvočinitele jej rozlož.

A teď pozor, opatrně,
dílo nesmíš pokazit.
Říkám opatrně,
těsto lehce osolit.

Už se vaří, už se smaží,
na pánvičce se to praží.
Vrstva lehká jako lístek,
hod' ji pěkně na talířek.



PEČENÁ KŘIDELKA NA MEDU

(Anna Šuláková)

Co bude dnes k obědu?
No přeci křidýlka na medu!
Koupíš jich v obchodě pár,
a pak přejdem rychle dál.
Připrav pekáč, čerstvý bejlí,
kapky potu setři z brejlí!
Umíchej si marinádu,
z medu, olivového oleje,
sójovky a tymiánu.
Špetku soli, trochu pepře,
možná kousek chilli,
dávej bacha aby na tě
křídla ještě zbyly.
Marinádou polej maso
a strč do trouby vroucí.
I ty moje boží spáso!
jsou v troubě křídla dmoucí.
Bagety si upeč směle,
mírně potří česnekem,
když máš tohle jídlo v těle,
hned jsi šťastným člověkem.
Uvnitř tebe, vrčí zvíře,
už jen křídla posyp sezamem,
co chtěli jsme, to na talíře,
za malou chvíli dostanem.



PIŠKOTOVÝ DORT

(Adéla Salzerová)

Do většího kastrolu piškoty si dám,
nádivku ze 100ml smetany, 150g cukru ke 200g mandlím
strouhaným,
a dvě lžíce rumu k tomu přidám.
Už se těším, až to všechno na plotnu postavím.

Na plotnu to vařit dám,
a vše pěkně zamíchám,
až to vypadat bude všechno bíle
na to stačí jenom chvíle.

Tou nádivkou piškoty potřeme,
ale přiměřeně, aby nebylo jí moc,
bude se přeci tančit celou noc.
Jen málo se u toho nadřeme.

Opět na polevu piškoty kladu,
nebude to mít žádnou vadu.
A pak zase nádivku,
„Dobře, teto, ty máš zase nádivku!“

Až to všechno bude,
pak to všechno dám,
do naší lednice rudé,
u toho si zazpívám.

A potom večer, až bude ticho,
naplníme dobrotou svoje břicho.
Muzika nám bude hrát,
takhle to mám nejvíc rád!



ŘÍZKY

(Blanka Krátká)

Naklepej pár řízků,
vezmi pánev ze skříně,
řízky smaž na tajné směsi,
voní celá kuchyně.

Oloupej brambory a dej je vařit,
ty žluté brambory na rozmarýně,
nech se unášeti zpěvem sporáku,
přitom sám si pochutnávej na víně...
je tak krásně na tom světě,
když voní celá kuchyně.

K tomu cokoli si budeš přát,
stůl s dobrým jídlem je oltář nebo svatyně,
namísto kadidla už tu stojí řízky...
už jimi voní celá kuchyně.

TVAROHÁČEK K ODPOLEDNÍ KÁVIČCE

(Danča Dostálová)

Prohrábni skříň s nádobím
a vyndej větší misku z ní.
Cukr s tukem rozměklým
pak vhod' rovnou do ní.

Poté, co to spolu utřeš,
vajíčko tam klepni.
Když pak pěnu promíchneš,
té struktury si všimni.

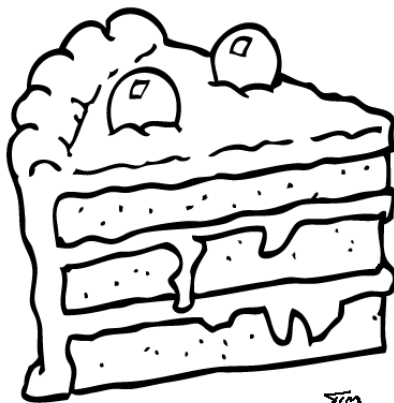
Pokud chceš, tak trošičku
citronové šťávy s kůrou
přidat můžeš, ale jen na lžičku!

Přiměřeně hladké mouky vsypej
a všechno dobře smíchej.

Ted' si najdi větší formu,
kterou máslem vymastíš,
do níž táhlé těstíčko
rovnoměrně navrstvíš.

Do přehřáté trouby
těsto na pár minut vložíš.
A po jeho vychladnutí
ho už jenom zdobíš.

Na vrch sladký tvaroh rozetřeš,
tmavou čokoládou poliješ,
nakonec višněmi pokladeš,
ale můžeš zdobit vším, co jen doma najdeš.



SENO ŘÍZKU

(Eliška Sotonová)

Víš, na co celou noc myslím?
Jak šťavnatý řízek na talíři si syslím.
Až se ráno probudím,
co vařit budu, dobře vím.

To vezmu od prasátka plátek osolený,
ztrestám ho chvílku paličkou,
v mouce a vejci vykoupaný,
ve strouhance pohoním ho chvílku maličkou.

Když mám na pánvičce olej rozbublaný,
vrazím do něj to prasečí masíčko,
opeču plátek na obě strany,
aby byl křupavý, to je mé přáníčko.

Řízeček šťavnatý je prostě sen,
kterého nebudeš nikdy přejeden.



VAJEČNÁ OMELETA

(Johana Pospíšilová)

Vzala jsem tři vejce
od jednoho strejce.
Počítám a vidím,
že ještě něco chybí.
A tak prosím, babičko,
naval ještě vajíčko.

Mezitím jdu na houby
a vejce strčím do trouby.
Než chytí správnou barvu
podle dobrých mravů,
uvařím ještě kávu.

K vejcím ještě houby přidám
a pěkně to všechno smíchám.
Krájím cibuli a slzy se mi roní,
když cítím, jak to všechno voní.

Aby dobré jídlo bylo a ne kekel,
přidám ještě chilli z pekel
a k tomu všemu jedlý jetel.

Jetelíček jetelí
na pánvi se tetelí.

Hodím tam smíchaninu s cibulí
„Musí se to povést,“
honí se mi v kebuli.
Modlím se, volám: „Kníže pekel,
ať ty vejce nejsou kekel!“
V kebuli se rodí hudba,
když naslouchám
jak vše prská, bublá.

Prská, bublá, kráká, tříská,
černý kocour strachy vříská.
nakonec vše ustane,
ticho jako v hrobě nastane.
Když hotovou omeletu na stůl dávám, ráj
cítím se jak v ráji.



Grafika:

Tereza Polcarová

Korektura textu:

Evžen Křivánek

Na kuchařce se podíleli:

Baldová Kristýna

Cvrčková Alžběta

Čihák Jiří

Dashidondukova Touyana

Doležalová Kristýna

Karovina Evženie

Krátká Blanka

Možková Kateřina

Polcarová Tereza

Pospíšilová Johana

Salzerová Adéla

Sotonová Eliška

Šuláková Anna

Válová Petra

Vanišová Veronika

Velímková Anna